

فلان - كريب ومحليات باردة

لحاجة كل يوم



الفهرس

34	كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال	04	فلان كراميل
36	كريب بالتفاح والقرفة	06	فلان بالبرتقال
38	كريب بالشكلاطة والبندق	08	فلان باللوز
40	كريب بالفريز	10	فلان بالكاكاو
42	تيراميسو	12	فلان بالكوك
44	تيراميسو بالفريز	14	موس بالفريز
46	تيراميسو بالسكنجبير والكركاغ	16	موس بالموز (البنان)
48	حلوى الأناناس	18	موس بالشكلاطة
50	حلوى التفاح والزبيب	20	موس بالقهوة
52	حلوى الجبن بالحامض	22	كريم بهاء الزهر
54	ميني شارلوت	24	كريم الأناناس
56	سلطة الكيوي والأناناس	26	كريم البرتقال
58	سلطة الفواكه بالسكنجبير	28	أرز بالحليب
60	سلطة الفواكه الجافة	30	كريب عادي
62	سلطة الفواكه مع القشدة الطرية	31	كريب خفيف
		32	كريب بالعسل والكركاغ



1 في خسونة لبيبي السكر مع قليل من الماء، أضيفي له العاشر، ضعيه على نار هادئة وحركي بواسطة ملعقة خشبية على انتمول إلى كراميل



2 ضعي مقدار ملعقة من كراميل داخل كل قالب على حدة ثم اتركه يبرد ورواصي العاشر

يتم عمل كراميل في بعض الأحيان من الزبدة والسكر

طريقة تحضير الكراميل



3 في إناء طوي القمطر والسكر والعاشر بالترتيب يبدئي



4 أضيفي إليه الحليب شيئا فشيئا مع التحريك، ضعيه لإزالة الرغوة ثم عسبه في القوالب المتناسرة سابقا، غطيها بورق الألمنيوم ثم اخبذيها في فرن على حرارة حمام مريم داخل لانة لمدة ساعة

شعرجها من الفرن، انظر على ان يبرد ثم ادخليها للثلاجة لمدة ساعة على الأقل قبل التقديم

قالب كراميل

العاشر

الكراميل

• لتر حليب عبق

• 5 بيض

• 150 غم سكر سادة

• ملعقة صغيرة من روح الفانيليا

العاشر

الكراميل

• 200 غم سكر سادة

• 6 ملاعق كبار ماء

• 4 إلى 5 قطرات عسبر

العاشر



فلان بالبرتقال

الأشياء

المقادير

• 30 مل عصير برتقال طوي

• 50 مل مليب • 2 بيض

• 175 غ سكر سنية

• قشور برتقال



1 في كمونة أو بي نصف كمية سكر مع عصير الحمض صعبه فوق نر خفيفة و الزكية يغلي حتى تحصل في غلي شراب كثيف ثم مبي نصفه في الإناء المعد لتعصير الفلان وتضعه في الخلجة



2 نعي الحليب عند ايد بالخليل اضعيفي إليه قشور البرتقال والزكية يغلي مدة ويغلي ثم اضع في الشراب الزكية يطلع



3 في إذا اظلم في ايد في زكية من السكر بالشراب اروي في ثم مبي المليب من قشور البرتقال والاضافة إليه شيئاً قشوراً مع مواصلة الخلط ثم صفيه في آلة الترغوة



4 صغره في القالبه فضعه في قالب أو خلجة بهدوء ثم اصب فوق الألعطيم ثم اضعه إلى الفرن على طريقة حمام مريم لمدة ساعة اخرجيه من الفرن حتى يبرد ثم اخلطه في الخلجة

بعد التبريد اسقي بشراب البرتقال المبقي وزيتيه بقشور البرتقال المعسل وشوراع اللوز



فلان باللوز

المقادير

للتحضير

- نصف كاس مغرور من الكراميل (مرقة)
- 40 مل حليب • 100 مل قشدة مبردة
- 100 غ لوز مقشر ومطحون • 150 غ حبيبات سكر
- 5 بيض • 1 إلى 4 قطرات من روح اللوز



1 بعد تخفيف الكراميل صوبه في قالب كبير أو في قوالب فردية وتركه يبرد. سخني الحليب مع القشدة لطيفة، اصيغي السكر وحرطي حتى يذوب الحلي النار واصيغي اللوز، الحليب وتركه يبرد بعدة ثم صفيه.



2 احرسي الحليب مع 3 ملاعق كبيرة من الحليب واللوز وقطرات من روح اللوز بالطريقة اليدوية.



3 اصيغي بقية الحليب شيئا فشيئا مع السكر وقطراته ثم صفيه إلى آلة الزغرفة وسقيه في القوالب التي سبق وأن وضعنا فيها الكراميل.



4 ضعها على لائحة أو قالب به ماء عطية بورق الألمنيوم واسخني إلى الغلي على طريقة حمام مريم لمدة 30 دقيقة. عند التقسيم وزينه بشواتح اللوز.





4 في شسولة انش نصف كمية الحليب
الاصفر الاربعة الكافور و جوتي ثم صفيتها.



الاولي باء طويين القشاع السكر والقليل
بالشرب القوي. الصفرة الاربعة كمية
الحليب ثم تدوا الحظي الصفرة البيض مع
جوتساة الحظ.



الحظي الحليب مع الكافور ثم اصيفتها
شبهه فستجك صفيرة على دلو حليقة
و جوتي باء شسولة جوتي تصفيتها على فلان
كافور ثم صفيرة الزعفة الزعفة.



كافور في فلان حليقة الكافور و جوتي
في الكافور في فلان حليقة الكافور و جوتي
في حليقة الكافور و جوتي الكافور و جوتي

فلان بالكافور

المقادير

التحضير

1500 مل حليب = 1000 غ مكر حليقة

2 بيض = ملعقة صغيرة قارولا

10 غ نشا (مليز) = 2 ملاعق كبيرة كافور



1 حضري الكراميل وصنيه في قالب خاص بـ الكحل أو في قوالب فردية وتريه يود أظلي لطيب لطفتي الآن. أضيفي إليه التوت ثم أغطيه وغطيه مدة ربع ساعة.



2 في ذلك خربي قيسر السكر واللبوب والمزاج اليدوي. حشي السطوب من التوت وأضفها.



3 أضيفي السطوب المراكز وأهبطي حتى تتمازج المكونات ثم سغفه إزالة الرغوة.



4 صنيه فوق القوالب التي سبق وضع الكراميل يود ثمجيها في لابة أو ماء به ماء صفر جوي الكراميل ثم أضعها إلى القوالب على طرفها صناع حريم مدة ساعة عند التبريد ورتبه بالماء الك.



فلان بالكوك

المقادير

- نصف كاس صغير من الكراميل (ص 1)
- قارة كبيرة حليب مركز غير محلى
- 175 غ كوك
- 4 بيض
- 100 غ سكر حليب
- ملعقة صغيرة من روح الفانيليا
- 250 غ سكر سيدة



موس بالفريز

المقادير

- 100 غ سكر مسيكة • 300 غ فريز
- 25 مل قشدة طرية • 1 بيض دجج

التحضير



1 اغسلي الفريز وقطعيه إلى مكعبات صغيرة، ضعيه في الخلاط الكهربائي واضربي جيداً ثم صفيه.



2 اخفري القشدة الطرية بالخواب الكهربائي مع إضافة السكر شيئاً فشيئاً حتى تحصلين على كريمة شانتي.



3 اضيفي الفريز واخطي بهدوء من الأسفل إلى الأعلى ليمتصق الخليط برفقه.



4 اخفري البيض الرخيص بالخواب الكهربائي حتى يصبح كثيفاً، اضيفيه إلى الفريز والقشدة واخطي بهدوء ثم صفيها في كوب طرية.



ضعيها في الفلاجة لمدة ساعتين على الأقل قبل تقديمها. عند التقديم زينيتها بالفريز و توداج التجماع.

• 50 سل حليب • 150 غ سكر صفيحة

• 3 ملاعق صغيرة قهوة سريعة الذوبان

• 1 أصفر بيض • 2 أبيض بيض

• 20 سل قشدة طرية • 2 ملاعق صغيرة نشا (مايزينا)



1 اغلي الحليب. اغلي النار ثم اضبطي الحرارة سابعة القوي



2 اخفسي السكر الحبيب مع 100 غ سكر اصغلي النشا واضطبي



3 استكملي الخلط قليلا فخلط فوق الخلط مع القهوية. اضعيه على نار خفيفة وحراري حتى تصبني على كريم كثيف ثم اتركه يبرد



4 اخفسي القشدة الطرية مع بقية السكر بالخراف الكورباتي. اضبطها الى كريم القهوة بعد ان تبرد تماما واضطبي اخفسي ليطبخ الحليب بالخراف الكورباتي

على يدوج الثلج و اضيفه ببطء ثم صبي الموس في اكواب فريدة و اتركها في الثلاجة ساعتين على الأقل. عند التقديم زينها برفائق اللوز، الكاكاو والشكلاطه معالج بيرة



موس بالموز (البقان)

4 أشخاص

المقادير

- 4 حبات موز ناضجة (بنان) = 2 أبيض مبشور
- 2 ملعقة كبيرة سكر سيدة = 30 سكر نشدة طرية
- 1 ملعقة كبيرة عصير حامض

1. تقشّر الموز وتغسّله. أصبغى إليه
عصير الليمون والسكر وأطحنيه
بالطاحنة الكهربائية.

2. اخفوي النشدة الطرية بالطراب
الكهربائي حتى يصبح على شكل
شاشي ثم أضيفي إليها عصير الموز
والخلطى بماء.

3. اخفوي البيض المبشور بالطراب
الكهربائي حتى يصبح كالثلج ثم
أضيفيه إلى الترابم وأخلطى بماء.

4. صبي الموز في أواني فردية وضعه
في الثلاجة عدة ساعات على الأقل.
بعد التقديم زينه برقائق الشكولاتة
وسكر الموز (البشمل).

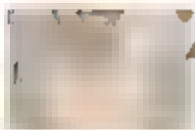


موس بالمشكلات

المحاضرات

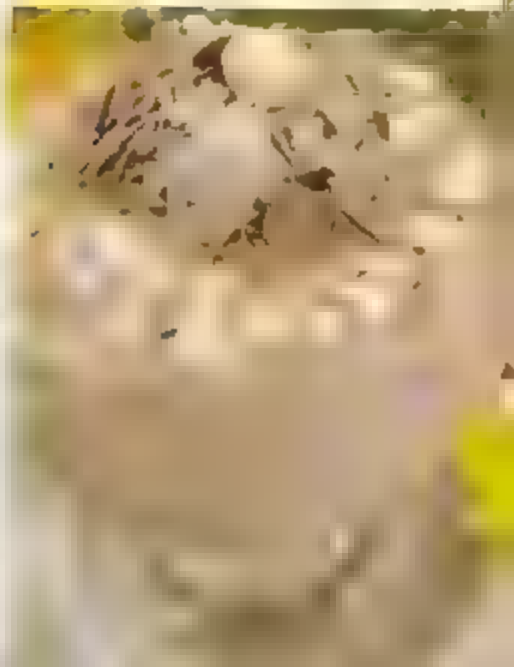
المادة: علم الحشرات ٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



٥ ٤ ٣ ٢ ١

٥ ٤ ٣ ٢ ١



كريم بماء الزهر

• محتاج •

• اسم • المكي • وما

•

• ٥ لتر حليب • ٤ صفار بيض • ١ لجم سكر حبيب

• ١ ملاعق كبيرة سكر مايزيد • ٥ ملاعق كبيرة ماء • زهر

• ١ ملاعق كبيرة حليب مركز مطلى • ماء في كبيرة حشوي

• اسم •

• اسم • الحبيب

• اسم •

• اسم •

• اسم •

• اسم •

• اسم •

• اسم • المصنوع (الطبيب) المهرش والحصون



كريم البرتقال

مقدم

4

■ برصيونك صوي

■ 700 غ سكر سينه

■ 1 صغار يضر

■ خلعه كبرية ساهايو



ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس

ال طاس



آرزو بالحليب

لبن -

شماره

بر الطر

العنب

بر

• 5- وبعدها ازل بيض مصنوعه • ٥ بيض

• 10 سكر سديه • ١٠ زبدة حليب معلى

• صبحه شيو ما غر • ٥ حب كاش كركاش مهوس

• صفا كاش ريب • ٥ ملا او جبوه قاشو • ٢

بر

بر

بر



كريد بالهسل والكركاع

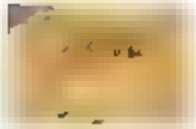
الحضرة

ندى

كريد عددي او حقيقي عددي حقيقه

آ: غير مطحور ع: ع

آ: ع: كاخ مهرسي



كريب بالكاوكاو ومربي البرتقال

المكونات:

• ٥ أكواب من دقيق القمح

• ٥ أكواب من السكر

• ٥ أكواب من الزيت

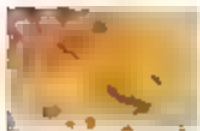
الطريقة:

١. يخلط

٢. يضاف

٣. يضاف

٤. يضاف



كريب بالتماح والقرفة

١٠٠٠

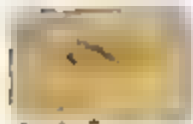
- ١ كريب عادي وحيد حسب ذوقك
- ٢ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٣ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٤ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٥ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٦ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٧ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٨ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ٩ كريب بالتماح حسب ذوقك
- ١٠ كريب بالتماح حسب ذوقك



١٠٠٠



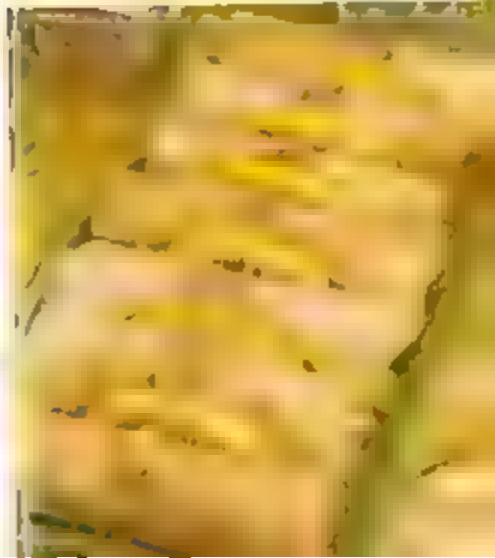
١٠٠٠



١٠٠٠



١٠٠٠



كريب بالشكلاطة والبندق

عدد

حجم



المعربيد

مفيدة

11

11

كريب عادي وحيد حسب النوع ص ٤ ١٠

٦٧٢ ك شكلاطة سحر

١١ ٦٧٢ ك شوكولاتة بوريه محضر وموحد

١١ بيل فستق طرية

١١ ك ب البندق

١١ بيل



١١ ك البندق



١١ ك البندق

١١ ك البندق

١١ ك البندق

١١ ك البندق



كريب بالفريز

عدد ١٠

حشو ١ ك

• كريمة حامض الحامض حسب النوع ٣

• قشطة طرية ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

• فانيليا ١٨

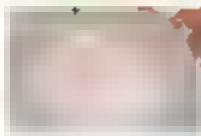


• يد يوحدي الحار قلب

• غطفي الحار الحار

• حشو ١ ك

• حشو ١ ك



• حشو ١ ك

• حشو ١ ك

• حشو ١ ك



• حشو ١ ك

• حشو ١ ك



• حشو ١ ك

• حشو ١ ك

• حشو ١ ك

• حشو ١ ك



تبراهیسو

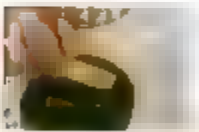
د

د

۶ قطعه منکوي - Hushim + شهر مص + پسر جتو

۷ ع منکر سیده ۵ ۶۷ پسر ماسکار بوي و پلانتی

۸ سر خجوه قومه ۸ دلايو کيزه کاکو در سر



حلوى الاناناس

المقادير

المقادير

١٠ ملاعق صغيرة سكر

١٠ ملاعق كبيرة عصير ليمون

١٠ ملاعق كبيرة حليب بودرة

١٠ ملاعق كبيرة زبدة

١٠ ملاعق كبيرة فواكه



حلوى التفاح والزبيب

— 2 —

二、

۱۱ جنار نفا ۵ یخو + اصلو یخو

٥ الخ ربيع ٥ ١٠٢١ في مصر ومطحن،

والتحليل في هذه الحالة يكون:

« ١١ » سر، حید = فقہ فقیر، حیدر، حیدر

٩ من القرطوبية ن لا على كبرياء - في - السور

٥٨٦

عنه رحمه الله تعالى



هيني شارلوت

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠



١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠

١٠ ٢٠ ٣٠ ٤٠ ٥٠ ٦٠ ٧٠ ٨٠ ٩٠ ١٠٠
 ١١ ١٢ ١٣ ١٤ ١٥ ١٦ ١٧ ١٨ ١٩ ٢٠
 ٢١ ٢٢ ٢٣ ٢٤ ٢٥ ٢٦ ٢٧ ٢٨ ٢٩ ٣٠
 ٣١ ٣٢ ٣٣ ٣٤ ٣٥ ٣٦ ٣٧ ٣٨ ٣٩ ٤٠





1 قشعي الأناناس إلى مكعبات والكوي
إلى دوائر



2 ادعبيها في كؤوس فردية بشكل
بشقاقات



3 انخلي الحليب، عصير الليمون وعصير
الحمضيات



4 صيبي فوق الأناناس والكوي ثم زيني
بالفستق الحلواني المطبق قليلاً وحبي الشوكولاتة

سلطة الكيوي والأناناس

والأناناس

التحضير

1 4 حبات كيوي » علي أناناس بعصير

» 3 ملاعق كبيرة نسل » نصف كأس عصير برتقال

» ملعقة كبيرة عصير حامض





1 اخلطي كل الفواكه في مكعبات ووزلي
فوقها السكر.



2 اخلطي السكر الحامض
وتضيفه الى الفواكه.



3 صفيه فوق الفواكه واخلطي



4 اضيفي الحليب واخلطي ضعيبا في
طبق التقديم وزينها بالقشدة الطرية
المختلقة.

سلاطة الفواكه بالسكنجبين

المكونات

الطبخ

- 300 غ فواكه • 3 حبات موز (ممتلئة)
- 3 حبات تفاح • 100 غ سكر مثبنة
- نصف كأس عصير اناناس • ملعقة كبيرة عصير حامض
- ملعقة صغيرة سكر حامض • 2 ملاعق كبيرة زبيب
- قليل من القشدة الطرية





1 اضربي البامبوت وادهال العسل
اليدين



2 اخفي مسحوق اللوز وعاء الزهر
والعسل



3 ضعي المسحوق الجاف الى سكرت
صغيرة واشفطيه ثم اخفي الزبيب
والكركاخ المبروش والطحلي



4 صديه في الكؤيد فوارة واسكبي فوقها
الحصل يمكن ان تزينه بالسكر والنع التي

سلطة بالفاكهة الجافة

المقادير

المقادير

- 4 بيضات طبعي • 100 غ زبيب • 4 ملاعق كبيرة عسل
- 200 غ لوز مقشر ومطبوخ • 100 غ مشمش جاف
- 100 غ كركاخ مبروش • 1 ملعقة كبيرة من ماء الزهر



سلطة الفواكه مع القشدة الطرية

4 أشخاص

المقادير

- 100 غ فواكه • 3 موابح إجاص • 3 حبات زباد
- 3 حبات «وز» (بنان) • ملعقة كبيرة عصير حامض
- 2 ملاعق كبيرة سكر سادة • 200 مل قشدة خفيفة
- 4 ملاعق كبيرة «سل» • نصف كأس صغير كركاع
- نصف كأس صغير لوز مقشر • نصف كأس صغير فستق (بمطاش)



1 قصعي تفوكك إلى مكعبات، أضيفي إليها عصير الحامض ووزي فوقه السكر.



2 اضربي القشدة الطرية بالطراب الكهربائي وأضيفي إليها العسل.



3 حمري اللوز، الكركاع والبمطاش قليلاً، قطعها إلى أرباع، أضيفيها واخففي.



4 عند التقديم، ضعي جزءاً من الشائبة الطرية بالمكعبات في كل صحن، ثم أضيفي الفواكه.

